



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 1 a 3 ANOS – INTEGRAL E PARCIAL

CARDÁPIO

JULHO – 1ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 30/06/25	TERÇA 01/07/25	QUARTA 02/07/25	QUINTA 03/07/25	SEXTA 04/07/25
CAFÉ DA MANHÃ 8H	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Chá de camomila	Pão caseiro com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)
ALMOÇO 10H	Arroz e feijão. Farofa nutritiva (Ovo, cenoura, abobrinha e couve).	Arroz e feijão. Carne de porco Salada de beterraba	Arroz e feijão Bolinho de carne moída. Salada verde.	Arroz e feijão Carne bovina em tiras ao molho Salada de tomate.	Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecosta ao molho. Salada de repolho com cenoura.
LANCHE DA TARDE 11H15	Fruta picada	Fruta picada	Leite batido com fruta	Fruta picada	Biscoito de polvilho
JANTA 15:00	Polenta com frango e legumes	Macarronada com carne moída e legumes.	Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango.	Caldo de mandioca com carne.	Sopa de legumes (batata, brócolis e chuchu) feijão, macarrão e carne moída.
17H	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época
Fruta da semana: Banana, Goiaba, Ponkan.					

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade. As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

Atenção com a dosagem de açúcar, sal e óleo nas preparações!

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 1 a 3 ANOS – INTEGRAL E PARCIAL

CARDÁPIO

JULHO – 2ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 07/07/25	TERÇA 08/07/25	QUARTA 09/07/25	QUINTA 10/07/25	SEXTA 11/07/25
CAFÉ DA MANHÃ 8H	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Chá de erva doce	Pão caseiro com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	FÉRIAS	FÉRIAS
ALMOÇO 10H	Arroz e feijão. Omelete com legumes	Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecosta assada. Salada de abobrinha cozida.	Arroz e feijão. Carne de porco Salada verde		
LANCHE DA TARDE 11H15	Fruta picada	Leite batido com fruta	Biscoito de polvilho		
JANTA 15:00	Macarronada com frango e legumes.	Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango.	Canjica		
17H	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época		
Fruta da semana: Banana, Maçã e uva					

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade. As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

Atenção com a dosagem de açúcar, sal e óleo nas preparações!

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 1 a 3 ANOS – INTEGRAL E PARCIAL

CARDÁPIO JULHO – 5ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 28/07/25	TERÇA 29/07/25	QUARTA 30/07/25	QUINTA 31/07/25	SEXTA 01/08/25
CAFÉ DA MANHÃ 8H	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Chá de camomila	Pão caseiro com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)
ALMOÇO 10H	Arroz e feijão. Ovo cozido	Arroz e feijão. Carne bovina cozida com batata. Salada de chuchu cozido.	Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecosta ao molho. Salada verde	Arroz e feijão Peixe. Salada de repolho com cenoura.	Arroz e feijão Carne bovina em tiras grelhada Salada de tomate.
LANCHE DA TARDE 11H15	Fruta picada	Fruta picada	Leite batido com fruta	Fruta picada	Biscoito de polvilho
JANTA 15:00	Polenta com carne moída e legumes.	Macarronada com carne moída e legumes.	Caldo de cabotiá com carne bovina.	Canjiquinha com carne de porco.	Sopa de legumes (batata, couve flor e chuchu) feijão, macarrão e carne moída.
17H	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época
Fruta da semana: Laranja, maçã e caqui					

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade. As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

Atenção com a dosagem de açúcar, sal e óleo nas preparações!

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 9 A 12 MESES – INTEGRAL/PARCIAL

CARDÁPIO

JULHO

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 8h	Leite com fruta liquidificado.	Fruta picada. Leite	Leite com fruta liquidificado.	Fruta picada. Leite	Fruta picada. Leite
Almoço 9h30	Sopa de feijão, carne moída, abobrinha, couve, macarrão. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa de frango desfiado, batata doce, cenoura e macarrão. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa de feijão, carne moída, batata, abobrinha e macarrão. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa de feijão, carne moída, abobrinha, espinafre, inhame e macarrão. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Arroz amassado com caldo de feijão, cenoura e chuchu. - Papa amassada. Sobremesa: fruta amassada.
Lanche da Tarde 12h00	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
Jantar 14h30	Sopa de carne moída ou frango, chuchu, cenoura e inhame, macarrão, caldo de feijão. - Sopa amassada.	Sopa de carne moída ou frango, batata, abóbora, chuchu e mandioca. - Sopa amassada.	Sopa de carne moída ou frango, abobrinha, cenoura e inhame, macarrão, caldo de feijão. - Sopa amassada.	Sopa de carne moída ou frango, batata doce, abobara e macarrão. - Sopa amassada.	Sopa de carne moída ou frango, mandioca, cenoura e inhame e caldo de feijão - Sopa amassada.

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade).

Não adicionar açúcar e sal. Não servir suco de fruta. Não liquidificar a refeição.

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 6 A 8 MESES – INTEGRAL/PARCIAL

CARDÁPIO

JULHO

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 8h	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
Almoço 9h30	Sopa com batata doce, cenoura, abobrinha, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata, abóbora cabotiá, espinafre, inhame. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com mandioca, cenoura, chuchu, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata doce, cenoura, abobrinha, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata, abóbora cabotiá, espinafre, inhame. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.
Lanche da Tarde 12h00	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
Jantar 14h30	Sopa com batata doce, cenoura, abobrinha, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata, abóbora cabotiá, espinafre, inhame. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com mandioca, cenoura, chuchu, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata doce, cenoura, abobrinha, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata, abóbora cabotiá, espinafre, inhame. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade).

Não adicionar açúcar e sal. Não servir suco de fruta. Não liquidificar a refeição.

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161